

Produktlerläuterung

Trenolin® Super DF ist eine depsidasefreie, flüssige Pektinasezubereitung. Dieses Enzym wird zur Vinifikation von Maische, Most, Jungwein und Süßreserve verwendet. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

- Erhöhung des freien Saftablaufes
- Schnelles und kompaktes Absetzen von Trubstoffen
- Filtrationsverbesserung
- Süßreserveherstellung

Produkt und Wirkung

Die Behandlung mit Trenolin® Super DF sorgt für einen raschen Pektinabbau. Dies bewirkt in der Maische eine gute Vorentsaffung, eine Verkürzung der Presszeiten und eine Erhöhung der Presskapazität. Besondere Bedeutung kommt der Trenolin® Super DF-Behandlung bei markigen Traubensorten zu. Da derartige Trauben ohne Enzymeinsatz oft erst nach langer Standzeit abgepresst werden können, nehmen die Gerbstoffe erheblich zu. Durch Trenolin® Super DF wird dies vermieden.

Im Most wird ein schnelles und kompaktes Absetzen des Trubes erreicht. Neben der verbesserten Klärung erhöht sich auch die Filtrationsleistung bei nachfolgenden Filtrationsschritten im Jungwein.

Trenolin® Super DF ist ein nach einem speziellen Verfahren gereinigtes Enzympräparat. Störende Depsidase- und Oxidase-Nebenaktivitäten sind dadurch entfernt. Die sortentypische Frische wird damit gefördert.

Dosage und Anwendung

Die Wirksamkeit ist abhängig von der Zugabemenge, der Temperatur und der Einwirkzeit. Die Behandlungstemperatur sollte möglichst über 10 °C, besser bei 15 °C oder höher liegen. Je wärmer, um so größer ist die Effektivität des Enzyms. Die natürliche Obergrenze liegt bei 55 °C.

Die entsprechende Enzymmenge pro Gebinde sollte mit etwas Flüssigkeit verdünnt werden, um eine bessere Verteilung zu gewährleisten. Anschließend gut einmischen.

Die Dosagerichtlinien sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt und beziehen sich auf eine Anwendungstemperatur von 15 °C.

| Behandlungsfall | Dosage (ml/100 kg bzw. 100 l) |
|-----------------|-------------------------------|
| Maische | ca. 8 |
| Most | ca. 3 |
| Jungwein | ca. 5 |
| Süßreserve | ca. 5 |

Die Einwirkzeit des Enzyms richtet sich nach dem Anwendungsfall und sollte mindestens 1 Stunde betragen. Längere Einwirkzeiten sind vorteilhaft und können durch eine frühzeitige Zugabe bereits auf die Trauben, in die Mühle, auf die Maische oder auf die Presse erreicht werden. Eine Nachdosierung in den Most beschleunigt das Absetzen der Trubstoffe.

Bei Temperaturen unter 15 °C müssen die Enzymdosage bzw. die Einwirkzeit wesentlich erhöht werden, zum Beispiel sollten bei 12 °C die Dosage und die Einwirkzeit verdoppelt werden.

Bei üblichen Alkoholgehalten in Wein (bis 16 %Vol) und im Rahmen der gesetzlich vorgegebenen maximalen SO₂-Dosagemengen werden Trenolin-Enzyme in ihrer Wirksamkeit nicht beeinträchtigt. Bentonit inaktiviert das Enzym, deshalb darf es erst nach Ende der Enzymeinwirkzeit zudosiert werden.

Lagerung

Kühl lagern. Anbruchpackungen dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.

**Flüssige,
depsidasefreie
Pektinase
für die Vinifikation
von Maische-,
Most- und
Jungwein**